



مواد لازم برای 6 نفر:

نیم کیلو گرم

ماکارونی

می توانید از ماکارونی های رشته ای استفاده نمایید)

70 گرم

برگ ریحان

دانه ی کاج

نصف فنجان

آوکادو (بدون هسته و پوست کنده)

2 عدد

آبلیموی تازه

نصف یک لیمو یا 2 ق غ

سیر

3 حبه

روغن زیتون

نصف فنجان

نمک و فلفل سیاه

به اندازه کافی

گوچه فرنگی خشک شده (در صورت تمایل- خرد شده)

یک چهارم فنجان

طرز تهیه:

در یک قابلمه بزرگ آب ریخته و می گذارید تا بجوش بیاید. سپس ماکارونی ها را بر اساس دستورپخت نوشته شده بر روی بستیه آن می پزید. در این میان برگهای ریحان، دانه ی کاج، آووکادو، آبلیمو، سیرو روغن زیتون را در مخلوط کن ریخته و مقداری نمک و فلفل به آن اضافه نمایید.

سپس ماکارونی ها را آبکش نموده و در ظرفی که قصد دارید غذا را در آن سرو نمایید بریزید و سس حاضر شده (این سس به پستو معروف است) را با ماکارونی های گرم مخلوط نمایید و بر روی آن برگ ریحان و گوجه فرنگی خشک شده بریزید و نوش جان نمایید.